

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

December 2022

Fijne feestdagen!

lekker
makkelijk



Versuniek
vers in huis

BROODBELEG
LEKKER VOOR IN HUIS

Gesneden NATUURGERIJPTE Goudse KAAS



Voor elkaar

Wat er ook gebeurt, tegen het einde van het jaar worden de dagen korter en de avonden langer. In de decembermaand kunnen er wat grotere lampen uit en wat meer kleine lampjes aan en met een dikke trui of een dekentje erbij is het misschien nog wel knusser en gezelliger. Zeker als je met elkaar de feestdagen kunt gaan vieren. Wij hebben er in dit nummer alles aan gedaan om een feestelijk menu samen te kunnen stellen waarmee je iedereen kunt verrassen. Heerlijke gerechten voor elke gang. Veel plezier en geniet ervan.

*Prettige
feestdagen en
een gezellig
oud en nieuw!*

Inhoud van dit nummer

lekker
makkelijk.nl



- 3 Intro en inhoud
- 4-9 Verrassende voorgerechten
- 10-25 Bij- en hoofdgerechten
- 29 Nagerechten
- 37 In de buurt
- 38-39 Winters kerstontbijt
- 43 Op stap
- 46 Lekker puzzelen
- 47 Service
- 48 Strip Lieke&Max





Heerlijke gerechten
waarmee je voor de
feestdagen
zelf een menu
kunt samenstellen.

Kijk
voor meer
recepten op

lekker
makkelijk



INGREDIËNTEN

1 ui
4 el olijfolie
5 takjes rozemarijn
1 blik tomaatblokjes
1 pot kant-en-klaar
gegrilde paprika's
1 pot runderbouillon
250 ml slagroom
1/4 rol pizzadeeg
geraspte kaas
blaadjes van
4 takjes tijm

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Snipper de ui fijn. Smelt de boter in een kleine soeppan en voeg de ui en de blaadjes van het takje rozemarijn toe. Fruit de ui 3 minuten en voeg dan de tomaatblokjes en de uitgelekte ge-roosterde paprika toe. Bak 2 minuten mee en blus dan af met de runderbouillon. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Snijd voor de soepstengels dunne repen van het pizzadeeg. Bestrooi ze met de kaas en de tijmblaadjes.

Rol ze tussen twee handen tot lange soepstengels en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel ze met wat olijfolie. Bak ze in 8 minuten knapperig. Voeg 100 ml van de slagroom bij de soep en pureer met een staafmixer tot een romige soep. Maal er peper over naar smaak. Klop de rest van de slagroom lobbijg. Schenk de soep in kleine glaasjes of koffiekopjes. Schep er een eetlepel room op en maal er verse peper over. Steek er een takje rozemarijn in en geniet. Serveer met de soepstengels.



Paprika tomaten cappuccino
met huisgemaakte soepstengels

VOORGERECHT -
6 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- voor de geroosterde tomaat,
sinaasappel en gamba spies

2 sinaasappels

200 gr kerstomaatjes

8 gamba's

100 gr pancetta

5 takjes rozemarijn

- voor de dip

200 gr mascarpone

1 potje kappertjes

2 el citroenrasp

1 tl venkelzaadjes

- voor het Italiaans vleesplankje

100 gr Bresola

100 gr Parmaham of serranoham

50 gr salami naar keuze

2 takjes basilicum

8 soepstengels

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de sinaasappels, snijd de partjes los met een grapefruitmesje maar laat ze zitten in hun schil. Zet ze in een grote ovenschaal. Bestrijk elke helft met 1 eetlepel olijfolie en maal er wat zeezout en peper over. Steek in het midden een pluk rozemarijn. Leg de tomaatjes ook in de ovenschaal en kwast in met olijfolie. Pel de gamba's en wikkel elk in een plakje pancetta. Rijg ze per 2 aan een rozemarijntakje en leg ze bij de tomaatjes in de ovenschaal. Schuif de ovenschaal 15 minuten in de oven. Haal dan uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Klop ondertussen de mascarpone los en voeg het citroenrasp en fijngehakte venkelzaad toe. Maal er zeezout en peper over naar smaak. Meng goed door en schep het in een kommetje. Maak met een lepeltje geultjes in de dip en schenk hier 2 eetlepels olijfolie in. Schep er wat kappertjes op en garneer met de granaatappelpitjes en plukjes rozemarijn. Neem een houten plank en schik hier de vleessoorten op. Leg de gambaspiesjes ertussen, het schaaltje mascarpone-dip, de ovengebakken tomaatjes in een schaaltje, de soepstengels en zet de gebakken sinaasappels op kleine bordjes erbij. Leg blaadjes basilicum ertussen en het feestje kan beginnen!

Italiaans vleesplankje

met rozemarijn gamba spiesjes en
ovengebakken tomaatjes

Voorgerecht



Kerstsalade

met geroosterde zoete
aardappel, knolselderij,
mandarijn en noten

INGREDIËNTEN

1 knolselderij

2 zoete aardappels

2 bieten

2 el olijfolie

2 tl fijngehakt
venkelzaad

1 bol knoflook

4 mandarijnen
of 2 mineola's

1/2 granaatappel

50 gr hazelnoten

50 gr pecannoten

1 zak gemengde bladsla
met rucola

- voor de dressing

200 ml sinaasappelsap

2 el honing

1 tl gemalen koriander

8 el olijfolie

1 el mosterd

1 el witte wijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

Schil de knolselderij en zoete aardappels en snijd in kleine blokjes van 2 bij 2 cm. Snijd de bieten in partjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Halveer de knoflook en leg de helften bij de groenten. Schenk de olijfolie erover en strooi de venkelzaadjes erop. Maal er zeezout en peper over en meng met de hand alles goed door. Bak de groenten in 25 minuten gaar in de oven. Schep het halverwege een keer om. Rooster de noten krokant in een droge koekenpan, voeg 1 eetlepel boter toe en schep het om. Druppel daarna de honing erover en laat nog 1 minuut karamelliseren. Schep de krokante noten uit de pan, bestrooi met zeezout en laat ze afkoelen. Snijd de man-

darijnen of mineola's in plakken en snijd daarna de schil er rondom af. Maak de dressing, kook het sinaasappelsap samen met de honing 5 minuten in. Neem de pan van het vuur en voeg de olijfolie, gemalen koriander, mosterd en de azijn toe. Klop het tot een dikke dressing. Kruid af met zout en peper. Haal de geroosterde groente uit de oven en laat 5 minuten afkoelen. Snijd de granaatappel doormidden en wip de pitjes eruit. Verdeel de sla over een grote schaal en verdeel de plakken mandarijnen ertussen. Schik de blokjes zoete aardappel, knolselderij en de bietjes erbij. Strooi tenslotte de granaatappelpitjes en noten erop, lepel de dressing erover.

Groene groenten

met olijven en kruiden



BIJGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 gr haricots verts
150 gr sugar snaps
1 stronk broccoli
1 courgette
6 el olijfolie
4 ansjovis filetjes, fijngehakt
2 el citroenrasp en sap
1 takjes rozemarijn
75 gr kleine zwarte olijven

BEREIDINGSWIJZE

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Maak de haricots verts schoon en snijd de broccoli in roosjes. Halveer de courgette en snijd ze over de lengte in plakjes. Blancheer alle groentes per soort 5 minuten in het water en schep ze in een vergiet. Verwarm de olijfolie met de ansjovis en laat het smelten. Voeg de citroenrasp en sap, plukjes rozemarijn en de olijfsjes toe. Schep alle groentes erbij en laat het 2 minuten zachtjes bakken.

Blauwe kaas panna cotta

met portgelei

Voorgerecht



INGREDIËNTEN

6 blaadjes gelatine
350 ml slagroom
200 gr blauwe kaas
- voor de portgelei
200 ml port
200 ml stoofperensap
2 el honing
1 takje rozemarijn
100 gram veldsla
*Extra: muffin bakblik voor
zes stuks*
6 stoofpeertjes
geroosterde pecannoten
ovengebakken tomaatjes

BEREIDINGSWIJZE

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water. Breng de slagroom aan de kook en voeg de verkruimelde blauwe kaas toe en 1 eetlepel port. Laat de kaas zachtjes smelten. Klop het met een garde goed door. Neem de pan van het vuur en voeg de goed uitgeknepen gelatineblaadjes al roerend toe. Kwast het muffin bakblik in met olijfolie en verdeel het blauwe kaasmengsel over de zes holtes. Zet het 30 minuten in de vriezer. Kook de port met stoofperensap en de rozemarijn in op halfhoog vuur in een koekenpan tot een dikke gelei. Pas op voor aanbranden. Blijf erbij. Maak de randjes van de hartige panna cotta rondom los met de vingertoppen en dip de onderkant heel even in heet water wip ze eruit en leg ze op bordjes. Schep er een lepel portsiroop op en een stoofpeertje en een plukveldsla ernaast. Garneer met de ovengebakken tomaatjes en de pecannoten. Heerlijk met een glaasje port erbij. Dit heerlijke voorgerecht kan ook heel goed als nagerecht.



HOOFDGERECHT -
2 PERSONEN - 30 MINUTEN,
30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

8 plakjes bladerdeeg diepvrries
1 eierdooier
1 halve flespompoe
1/4 knolselderij
2 gekookte bietjes
1 peer
1 rolletje geitenkaas
4 el olijfolie
1 sinaasappel
1 el honing
1 teentje knoflook uit de pers
2 takjes rozemarijn
50 gr pecannoten
2 el granaatappelpitjes

Groentetaartje

met biet, pompoe,
geitenkaas en noten



BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de geschilde knolselderij in plakken en dan in kleine blokjes. Bak de blokjes knolselderij 5 minuten voor in 2 eetlepels olijfolie. Snijd de geschilde pompoe, bietjes en geitenkaas in plakjes. Meng de olijfolie met 2 eetlepels sinaasappelrasp, het sap van een halve sinaasappel, 1 eetlepel honing en een takje fijngehakte rozemarijn. Maal er flink wat zeezout en peper over en klop tot een marinade. Kwast alle groenten in met de marinade. Leg 4 plakjes ontdooid bladerdeeg op elkaar, rol uit tot een dikke lap ter grootte van een ontbijtbordje. Leg het bordje op het deeg en snijd een cirkel uit. Leg de cirkel op een half vel bakpapier op een broodplank. Prik er gaatjes in en bestrijk het deeg met de eierdooier. Maak nu de rand ,maak weer een zelfde cirkel met de 4 ander plakjes bladerdeeg. Leg de cirkel ook op het bakpapier. Leg nu een theeschotelkje op een cirkel en snijd er nu een kleine cirkel uit. Leg de rand voorzichtig op

de andere cirkel bladerdeeg. Bestrijk ook de rand met de eierdooier en steek uit de overgebleven kleine cirkel 2 bladerdeeg sterretjes. Leg ze erbij en kwast ze ook in. Verdeel de plakjes geitenkaas op de bladerdeeg bodem, schep hier de helft van de gebakken knolselderij op, vervolgens de plakjes pompoe, peer en biet. Schep tenslotte de rest van de knolselderij blokjes erop en bestrijk met de rest van de marinade. Bak het taartje eerst 15 minuten op 200°C en daarna 15 minuten op 180°C. Leg de sterretjes erbij en bak 15 minuten verder. Rooster de noten in een droge koekenpan knapperig met een klontje roomboter. Roerbak ze 2 minuten, voeg daarna de honing toe en bak ze nog 1 minuten mee. Schep ze uit de pan en bestrooi met zeezout. Garneer het groentetaartje uit de oven met de noten, de granaatappelpitjes, takje rozemarijn en de bladerdeegsterretjes. Heerlijk met stoofpeertjes en de rijst torentjes, zie de bijgerechten.

Bijgerecht



BIJGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

250 gr basmati rijst
4 el boter
2 zoete uien
1 tl kardemom
1 tl gemberpoeder
1 tl korianderpoeder
1 tl kerriepoeder
2 el krenten
3 dl kippenbouillon
50 gr geroosterd amandelschaafsel
1/2 granaatappel
6 kartonnen bekertjes ingevet

BEREIDINGSWIJZE

Pel de uien en snijd ze doormidden. Snijd de helften in dunne halve ringen. Smelt de boter in een koekenpan en fruit de uien hierin aan. Bak ze daarna 8 minuten op zacht vuur. Schep de uien uit de pan, die worden later weer toegevoegd. Voeg nu de rijst, specerijen en de krenten toe. Bak 2 minuten op halfhoog vuur tot het gaat geuren. Blus af met de kippenbouillon en breng aan de kook. Draai het vuur zacht en voeg de krenten toe. Doe de deksel op de pan en laat 15 minuten zachtjes garen. Maak de rijst voorzichtig los met een vork en schep de helft van de uien en het amandelschaafsel erdoor. Schep het rijstmengsel in bekertjes en druk de rijst goed aan. Stort ze op een schaal en garneer elk met gebakken uien, amandelschaafsel en granaatappelpitten.

Deze rijsttorentjes
passen goed bij vis, kip
en groentegerichten.
Zelfs koud als voorgerecht
met gebakken
gamba's.



Rijsttorentjes

met amandel, krenten en specerijen



**FIJNE
FEESTDAGEN
VAN HEINZ**



Geen 18, geen alcohol

ONTDEK DE
KLASSIEKE SMAAK
VAN
Frankrijk



Show your love

Met i heart Wines vier je vriendschappen. We inspireren jou en je harts-vriendinnen om alles uit het moment te halen. Om samen leuke dingen te doen en de wijnen te ontdekken die jullie lekker vinden.

Met i heart Wines kies je voor betaalbare kwaliteitswijnen van over de hele wereld. Je hoeft alleen nog maar te ontdekken welke wijnen jij en je harts-vriendinnen het lekkerst vinden. En dankzij het opvallende design plak je ons zo uit het schap!

**i heart
WINES** ♥

GA NAAR iheartwines.nl
EN ONTWERP JOUW EIGEN WIJNETIKET!

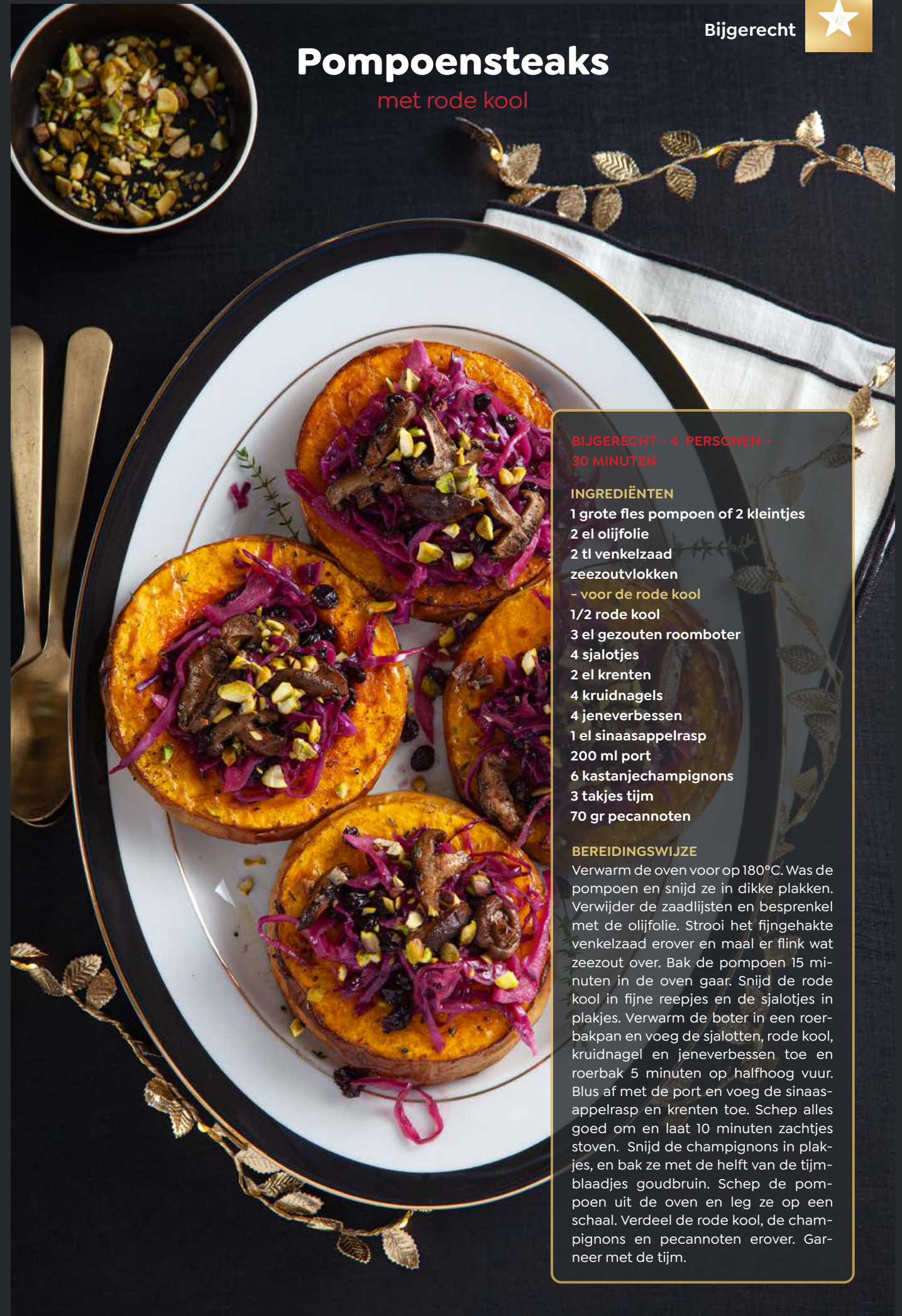
Geen 18, geen alcohol



Pompoensteaks

met rode kool

Bijgerecht



**BIJGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 1 grote fles pompoen of 2 kleintjes
- 2 el olijfolie
- 2 tl venkelzaad
- zeezoutvlokken
- voor de rode kool
- 1/2 rode kool
- 3 el gezouten roomboter
- 4 sjalotjes
- 2 el krenten
- 4 kruidnagels
- 4 jeneverbessen
- 1 el sinaasappelrasp
- 200 ml port
- 6 kastanjechampignons
- 3 takjes tijm
- 70 gr pecannoten

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Was de pompoen en snijd ze in dikke plakken. Verwijder de zaadlijsten en besprenkel met de olijfolie. Strooi het fijngehakte venkelzaad erover en maal er flink wat zeezout over. Bak de pompoen 15 minuten in de oven gaar. Snijd de rode kool in fijne reepjes en de sjalotjes in plakjes. Verwarm de boter in een roerbakpan en voeg de sjalotten, rode kool, kruidnagel en jeneverbessen toe en roerbak 5 minuten op halfhoog vuur. Blus af met de port en voeg de sinaasappelrasp en krenten toe. Schep alles goed om en laat 10 minuten zachtjes stoven. Snijd de champignons in plakjes, en bak ze met de helft van de tijmblaadjes goudbruin. Schep de pompoen uit de oven en leg ze op een schaal. Verdeel de rode kool, de champignons en pecannoten erover. Garneer met de tijm.

VOORGERECHT -
6 PERSONEN -
20 MINUTEN
15 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

150 gr gerookte zalm
200 gr witvis filets
200 gr ricotta
5 takjes dille of
2 tl gedroogde
2 citroenen
1 eidooier
1 pak filodeeg
125 gr boter
Extra:
6 kleine taartvormpjes

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 175°C. Bewaar 4 mooie stukjes zalm voor op de taartjes en doe de rest van de zalm in een hoge maatbeker. Snijd de witvis in stukjes en schep ze bij de zalm. Voeg ook de ricotta, de eidooier, het citroenrasp en sap toe. Pureer tot een dikke crème. Breng op smaak met zout en peper. Smelt de roomboter. Kwast steeds een vel filodeeg in met wat boter en leg het kreukelig in de vormpjes. Gebruik 3 velletjes per vormpje. Maak in het midden een nestje en verdeel daar het vismengsel in. Snijd de rest van de citroen in plakjes en leg er op ieder taartje één. Zet de taartjes op een rooster bak ze in 20 minuten goudgeel en krokant. Garneer met plukjes dille. Serveer de vistaartjes met de groene groenten.

Kijk voor meer recepten op **lekker makkelijk.nl**

Krokante vistaartjes

met zalm, ricotta en citroen



BIJGERECHT -
6 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 el boter
1,5 fijngenhakt venkelzaad
250 gr cranberry's vers of diepvries
4 zakjes vanille suiker
250 ml versgeperst mandarijnensap
2 stokjes kaneel

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de boter in een steelpannetje. Voeg het venkelzaad toe en bak het 1 min op halfhoog vuur. Voeg de cranberry's, vanillesuiker, mandarijnensap en de kaneelstokjes toe en breng aan de kook. Schep het om en laat 10 minuten zachtjes koken.

Bijgerechten



Cranberry compote

met vanille, venkelzaad en mandarijn

Lekker bij vlees, over ijs, bij een kaasplankje, op een geroosterde boterham met paté.



Stovpeertjes

met sinaasappel, kruidnagel en gember in wijnsiroop

Deze peertjes passen echt overal bij. Ze smaken heerlijk bij chocolade desserts, Griekse yoghurt en verrukkelijk bij een kaasplankje.

BIJGERECHT - 6 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

6 stoofperen
500 ml fruitige rode wijn
1 sinaasappel
2 kaneelstokjes
4 kruidnageltjes
4 schijfjes gember
4 el honing
klein mespuntje zout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de stoofpeertjes met een dunschiller maar laat het steeltje eraan. Snijd de gewassen sinaasappel in vieren. Zet de peren rechtop in een passende pan. Voeg de stukken sinaasappel toe, de specerijen, schijfjes gember, honing en mespuntje zout. Schenk de rode wijn erbij en voeg zoveel water toe tot de peertjes net onder staan. Breng aan de kook en laat 1 1/2 uur zachtjes gaar worden. Pak de peertjes aan hun steeltje uit de pan. Druk met een vork het vocht uit de sinaasappel en schep ze uit de pan. Voeg nu 2 el extra honing toe aan het wijnmengsel en laat het circa 8 minuten inkoken op halfhoog vuur tot een siroop. Let op dat het niet aan brand. Schenk de wijn siroop over de peren.

Biefstuk

met gebakken pruimen

HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 biefstukken
12 pruimen
12 sjalotten
30 gr boter
1 tl kardemompoeder
5 kruidnagels
5 jeneverbesjes
2 takjes rozemarijn
200 ml port

BEREIDINGSWIJZE

Laat de biefstukken op kamertemperatuur komen. Was de pruimen, halveer ze en haal de pit eruit. Pel de sjalotten. Smelt de helft van de boter in een braadpan en bak hierin de sjalotten tot ze goudbruin zijn. Voeg dan de halve pruimen toe en de kardemompoeder, kruidnagels, de fijngehakte rozemarijn en de jeneverbessen. Bak 2 minuten mee en blus af met de port. Laat 5 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met zout en peper. Bestrooi de biefstukken

met versgemalen zeezout en peper. Smelt de rest van de boter in een kleine koekenpan waar de biefstukken net in passen. Bak de biefstuk aan beiden zijden bruin en bak circa 2 minuten aan elke kant medium gaar. Schep daarbij steeds de bakboter over de biefstukken. Neem ze uit de pan en snijd ze in plakjes. Schep de pruimen over 4 borden, verdeel de plakjes biefstuk erover en lepel wat jus erop. Lekker met een pompoensteak en stoofpeertjes.

Kijk
voor meer
recepten op

lekker
makkelijk

Gnocchi

krokant gebakken
met salie



BIJGERECHT -
6 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

750 gr kruimige aardappels
1 knolselderij
1 liter kippenbouillon
100 ml slagroom
4 el boter
nootmuskaat
1 bosje krulpeterselie
100 ml goede olijfolie
mispunt zeezout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappels en knolselderij. Snijd in grove stukken. Kook eerst de aardappels 10 minuten voor in de bouillon en voeg dan pas de knolselderij toe. Hak voor de peterselieolie de peterselie grof en doe het samen met de olijfolie in een blender of pureer met de staafmixer fijn. Smaak af met zout en peper. Giet de gare aardappel en knolselderij af en smelt de boter samen met de slagroom. Voeg de aardappelen en knolselderij weer toe en stamp ze fijn. Maal er royaal nootmuskaat over. Meng alles goed en smaak af met zout en peper. Schep de puree in een mooie schaal en maak een swirl met de achterkant van een lepel. Schep de peterselieolie erover.

Knolselderij aardappelpuree met peterselie olie



BIJGERECHT - 6 PERSONEN -
10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

400 gr gnocchi
2 el roomboter
1 el olijfolie
1 tl gedroogde salie
1 teentje knoflook uit de pers
versgemalen zeezout en peper

BEREIDINGSWIJZE

Kook de gnocchi in kokend water in 3 minuten gaar dan komen ze naar boven drijven. Giet ze af en laat uitlekken. Doe de boter en olijfolie in een koekenpan en laat goudbruin worden. Voeg nu de gnocchi toe en roerbak 2 minuten. Voeg de knoflook en salie toe en roerbak ze nog 1 minuut tot dat ze krokant zijn. Maal er flink wat zeezout over en wat peper.



Bijgerecht

Gevulde appeltjes

met zuurkool en cranberry compote



Heerlijk bij
een varkenshaasje,
karbonade,
worstjes of
beenham.

BIJGERECHT -
6 PERSONEN - 30 MINUTEN,
10 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

5 elstar appels
1 rode ui
250 gr zuurkool
1 laurierblad
4 jeneverbessen
2 kruidnageltjes
2 el roomboter
4 el cranberrycompote

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd één appel in blokjes. Van de overige appels snijd je een kapje af, ongeveer een kwart van de appel. Snijd ook een dun schijfje van de onderkant zodat de appels niet omrollen. Snijd met een scherp mesje een cirkel en hol ze voor de helft uit. Er moet 1,5 cm van de rand overblijven. Besprenkel de binnenkant met citroensap. Snijd de ui fijn en bak in een eetlepel boter goudbruin. Voeg de zuurkool toe, het laurierblad, de jeneverbessen en de kruidnagel. Roerbak de zuurkool 2 minuten. Blus af met de wijn en laat nog 4 minuten stoven. Kwast de appels van binnen en buiten met wat boter. Zet de appels in een ovenschaaltje en vul deze met het zuurkoolmengsel. Laat ze 10 minuten in de oven bakken. Haal uit de oven en schep op elke gevulde appel een eetlepel cranberry compote.

Hoofdgerecht



Beenham

met sinaasappel-
gembersaus



HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN -
40 MINUTEN, CIRCA
10 MINUTEN OVENTIJD
PER 100 GRAM

INGREDIËNTEN

1 beenham
50 gr boter
10 takjes tijm
1 ui
stukje gember van 4 cm
2 sinaasappels
2 el honing
4 el whisky

BEREIDINGSWIJZE

Laat de beenham op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor. Vet een kleine ovenschaal in met roomboter, leg de takjes tijm erin en leg de ham erop. Bak de ham volgens de verpakking gaar. Snijd een stukje schil van de gewassen sinaasappel los en schraap het witte bittere gedeelte met een mesje weg. Snijd de schil in fijne reepjes. Pers de sinaasappel. Bak de gesnipperde ui 1 minuut aan in boter. Voeg de reepjes sinaasappelschil en de geraspte gember toe en laat 10 minuten zachtjes stoven. Blus af met de whisky en voeg al roerend het sinaasappelsap en de honing toe. Breng op smaak met versgemalen zout en peper. Laat nogmaals 10 minuten zacht stoven met deksel op de pan. Zet dan het vuur uit. Haal de beenham uit de oven en laat 5 minuten rusten onder folie. Schep het braadvocht uit de ovenschaal aan het sinaasappel gember mengsel toe. Laat al roerend op hoog vuur nog 1 minuut pruttelen. Snijd de beenham in plakken. Verdeel over 4 borden en schenk de saus erover. Lekker met de gevulde appeltjes met de zuurkool en wat aardappeltjes.

Hoofdgerecht

Kip met mosterd en vijgensaus



Kijk
voor meer
recepten op

lekker
makkelijk

**HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN -
40 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 8 kiphaasjes
- 1 tl gedroogde dragon
- 2 preitjes
- 30 gr boter
- 250 ml slagroom
- 1 el grove mosterd
- 2 el vijgenjam

BEREIDINGSWIJZE

Bestrooi de kiphaasjes met gemalen zeezout en peper en de gedroogde dragon. Snijd de prei in dunne ringen en was ze goed in een vergiet onder koud stromend water. Dep het droog. Smelt 2 eetlepels boter in een braadpan en roerbak de prei 1 minuut. Zet het vuur zacht en laat de prei nog 5 minuten smoren. Voeg de slagroom, mosterd en jam aan de prei toe en

laat zacht inkoken. Bak de kiphaasjes in de rest van de boter 2 minuten aan beiden zijden bruin. Schep ze met het braadvocht bij de prei en laat ze nog 8 minuten zachtjes verder garen. Verdeel de kip en saus over 4 borden. Snijd de vijgen in vieren en leg ze erop. Heerlijk met de kerstsalade en de knolselderij puree.

Knoflook aardappeltjes ovengebakken met specerijen

Bijgerecht



**BIJGERECHT - 4 PERSONEN -
40 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 1,5 kg vastkokende aardappels
- 3 zoete aardappels
- 1 bol knoflook
- 6 el olijfolie
- 1 el sinaasappelrasp
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 tl gemalen korianderzaad
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl geelwortel poeder
- 1 mespunt chili poeder

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 190°C. Schil de vastkokende aardappels en kook ze 10 minuten voor. Laat ze uitlekken in een vergiet en snijd ze daarna in stukken. Schil de zoete aardappels en snijd ze ook in stukken. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel beide aardappelsoorten erop. Snijd de bol knoflook doormidden en leg de helften tussen de aardappels. Meng de olijfolie met de sinaasappelrasp en de specerijen. Maal er royaal zeezout over. Schep de specerijen olie over de aardappels en meng ze goed door de aardappels. Bak ze 10 minuten in de oven, schep ze dan om en bak ze nogmaals 10 minuten. Haal als ze lekker krokant zijn uit de oven. Druk met een vork de geroosterde knoflook uit hun velletjes en meng met de geroosterde aardappeltjes. Maal er nog wat zeezout over naar smaak.

Heerlijk bij vis,
vlees, kip en met
een spegeleitje
met spek.

**BIJGERECHT -
6 PERSONEN -
20 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

900 gr spruitjes
6 sjalotjes
3 el gezouten roomboter
1 blikje abrikozen
2 el abrikozen jam
flinke mespunt foelie
4 takjes tijm
50 gr walnoten

BEREIDINGSWIJZE

Maak de spruitjes schoon. Kook ze beetgaar en laat uitlekken in een vergiet. Pel ondertussen de sjalotten en halveer ze. Bak de uitjes 1 minuut aan in 1 eetlepel boter. Laat dan 5 minuten zachtjes verder stoven. Laat de abrikozen uitlekken. Voeg de rest van de boter toe aan de sjalotjes. Schep de spruitjes, de jam, mespunt foelie en de helft van de tijmblaadjes erbij. Roerbak het 2 minuten op halfhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper. Schep dan de abrikozen en walnoten erdoor. Garneer de spruitjes met de tijmblaadjes.

Deze spruitjes smaken heerlijk bij varkensvlees, kip en rookworst.

Spruitjes met abrikoos

tijm en walnoot

Hoofdgerecht



Sukadelappen

met koekkruiden en port

**HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN,
3 UUR STOVEN**

INGREDIËNTEN

1000 gr sukadelappen
50 gr roomboter
2 uien
4 kruidnagels
2 kaneelstokjes
2 tl gemberpoeder
2 tl gemalen koriander
4 verse peperkorrels
300 ml port
1 runderbouillon tabletten
2 el azijn

BEREIDINGSWIJZE

Laat de sukadelappen op kamertemperatuur komen. Pel de uien en snijd in halve ringen. Bak de uien 3 minuten aan op hoog vuur in 2 eetlepels boter en schep ze daarna uit de pan. Bestrooi het vlees met zout en peper, de gemberpoeder en gemalen koriander. Smelt de rest van de boter in een braadpan en bak het vlees aan beiden zijden 2 minuten bruin. Blus af met de port. Voeg dan toe, de gebakken uien, de kruidnagels, de kaneelstokjes, de peperkorrels, het verkruidelde bouillontablet, de azijn en 200 ml warm water. Breng aan de kook en zet het vuur daarna laag. Laat de sukadelappen met de deksel 3 uur heel zacht sudderen tot dat het vlees boterzacht is. Serveer met sinaasappel spruitjes, stoofpeertjes en rode wijn risotto.

Heerlijk Gemak!

Quik's

QUALITY POTATOES
SINCE 1932

DE PRODUCTEN VAN
QUIK'S VOEGEN NOG
MEER VARIATIE EN
SMAAK TOE AAN UW
DINER.

MAKKELIJK TE BEREIDEN
IN DE OVEN.

DAT IS CULINAIR
GENIETEN IN EEN
HANDOMDRAAI!

HASSELBACK POTATOES

QUIKS.NL

HEERLIJKE
FEESTDAGEN
BEGINNEN MET
LURPAK

LURPAK®
SMEERBAAR

Ontdek de verfijnde en onmiskenbare
smaak van Lurpak® roomboter.
Perfect smeerbaar, een volromige
smaak en een fris vleugje aroma
door het unieke bereidingsproces.
Gemaakt met koolzaadolie.

BESTEL NU!



Lurpak smeerbaar
ongezouten roomboter
kuip 250 gram
Art. nr. 968463



Lurpak smeerbaar
gezouten roomboter
kuip 250 gram
Art. nr. 968471

Bijgerecht



BIJGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 250 gr kerstomaatjes
aan de tak
- 2 el olijfolie
- 1 pak verse lasagne velletjes
- 250 ml slagroom
- 1/4 kippenbouillontablet
- 1 buisje saffraandraadjes
- 1 liter kippen- of visbouillon

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de takjes tomaat in een passend ovenschaaltje, schenk de olijfolie erover en maal er zeezout en peper over. Wentel de tomaatjes door de olijfolie. Rooster ze 10 minuten in de oven. Schenk ondertussen de slagroom in een steelpannetje met het verkruimeld bouillon-tablet en de draadjes saffraan. Breng aan de kook en laat 3 minuten inkoken op halfhoog vuur. Klop het af en toe door. Kook ondertussen de lasagne velletjes volgens de verpakking gaar. Giet de pasta af en meng met de heerlijke saffraan saus. Schep de pasta en saus op een groot diep bord en garneer met de kerstomaatjes.



Saffraan pasta
met kerstomaatjes

Deze zijden
zachte saffraan
pasta smaakt
heerlijk bij gar-
nalen, kabeljauw,
varkenshaasje of
kipfilet.

Ze zijn er weer!
Koop nu je decemberzegels

Decemberzegels 2022





Uw smaakversterker op maat

Het natuurlijke, helderwitte zout van JOZO is een van de zuiverste zoutsoorten ter wereld. Deze fantastische smaakversterker is verkrijgbaar in diverse malingen, vormen en verpakkingen voor de perfecte dosering per gerecht.

WWW.JOZO.NL



Nagerecht



NAGERECHT -
6 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 geitenkaasjes jong en gerijpt
1 stuk oude Meesterhand
oude kaas
grove mosterd
1 camembert
stukje roquefort kaas
restje cranberry compote
tros rode druiven
stukje extra pure chocolade
gedroogde abrikozen
dunne crackertjes
1 rijpe peer
granaatappelpitjes
gemengde gebrande nootjes
flesje rode port



Kaasplankje met rode port

BEREIDINGSWIJZE

Pak je mooiste houten plank en leg de kaasjes erop. Versier de camembert met nootjes. Snijd van de oude Meesterhand oude kaas alvast kleine blokjes, leg er een eetlepel grove mosterd bij. Doe de cranberry compote in een glazenpotje. Schep de nootjes in een schaalje. Snijd de peer in dunne schijfjes. Beleg wat abrikozen met een stukje blauwe kaas. Leg er crackertjes tussen. Wat schilfers extra pure chocolade. En natuurlijk drink je hier een glaasje port bij.



Ooit 20 miljard

bacteriën binnenpret

zien hebben?



Met vitamine D & E

De originele

Plus vitamine C
& vezels

Verbazingwekkend: in elk flesje Yakult zitten 20 miljard unieke *L. casei* Shirota bacteriën, die het goed naar hun zin hebben in je binnenste. Je darmen vinden het ook heel prettig dat ze erbij komen. Hoe meer goede bacteriën, hoe gezelliger. Voor een diverse darmflora.

Het kleine flesje met een missie

Nagerecht



Zoete toet van de Kerstman

met fruit en zuivel



NAGERECHT -
4 PERSONEN - 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 pot kersen
- 250 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 blikje kersenvlaaivulling
- 2 tl kaneelpoeder
- mespuntje kruidnagelpoeder
- 1 el sinaasappelrasp
- 2 stukjes brownies
- 100 gr pure chocolade
- 50 gr blauwe bessen
- 500 ml dikke Griekse yoghurt
- 1 takje rozemarijn

BEREIDINGSWIJZE

Laat de kersen uitlekken in een vergiet. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker. Schep het blikje kersenvlaaivulling in een kom. Voeg de uitgelekte kersen toe, de kaneel poeder en het mespuntje kruidnagel poeder en de sinaasappelrasp. Schep het voorzichtig door. Breek de brownies in stukjes en hak de pure chocolade fijn. Pak vier mooie glazen, schep wat van het kersenmengsel in elke glas. Leg hier de stukjes brownies op. Schep er dan een dikke laag slagroom op. Daarna weer een laag van het kersenmengsel. Vervolgens een eetlepel gehakte chocolade. Top af met een laag dikke Griekse yoghurt. Lepel er tenslotte nog een mooie swirl kersensaus op, wat kersen, wat blauwe bessen, een dun koekje en maak het helemaal af met een plukje rozemarijn.

**NU
IN DE
WINKEL**

Tijd voor de lekkerste



grappen

De enige èchte



Affogatto koffie

met port, ijs en pecannoten

**NAGERECHT -
4 PERSONEN - 10 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

50 gr pecannoten
1/2 el boter
1/2 el honing
8 kopjes verse espressokoffie
4 el port
4 bollen vanille-ijs
4 el geklopte slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Rooster de pecannoten knapperig in een koekenpan. Voeg dan de boter en honing toe. Schep ze om met een houten spatel tot de boter gesmolten is en de noten kleverig zijn. Schep ze uit de pan op een bord. Neem het ijs uit de vriezer en hak de noten grof. Pak 4 champagne coupes en schenk in elk 2 el port. Schenk de koffie erbij en schep er een bol ijs op en een eetlepel slagroom. Garneer af met de pecannoten en serveer direct. Extra feestelijk, met gevulde koekjes. Meng hiervoor 2 eetlepels cranberry compote met 8 eetlepels stijfgeklopte slagroom. Schep 1 eetlepel van de room op een koekje en sluit met ander koekje. Bestrooi ze met poedersuiker.

Nagerechten



**NAGERECHT -
4 PERSONEN - 10 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

4 rode pruimen
2 sinaasappels
2 rode grapefruits
2 mineola's
300 ml witte wijn
4 el honing
1 kaneelstokje
2 zakjes vanillesuiker
6 takjes tijm
4 bollen citroen sorbetijs,
4 bollen bosvruchten yoghurtijs

BEREIDINGSWIJZE

Leg de pruimen in een pan, schenk er 150 ml kokend water bij tot ze net onder staan. Voeg vanillesuiker, de witte wijn, de honing en de takjes tijm toe. Laat ze 10 minuten zacht pocheren. Snijd dikke plakken van al het citrus fruit en snijd de schil er rondom af. Schep de pruimen uit de pan op een bord en pel de schil eraf. Schenk het pocheervocht in een koekenpan. Laat 3 minuten op hoog vuur pruttelen. Leg de plakken citrusfruit erin en laat 2 minuten op zacht vuur trekken. Draai de plakken fruit om en laat 2 minuten nogmaals zachtjes trekken. Laat het fruit 10 minuten afkoelen. Schik het fruit mooi in diepe borden en leg er een pruim bij. Schep op het fruit een bol citroen sorbetijs en een bol yoghurtijs met bosvruchten.

Gepocheerd fruit

in kaneel-tijm siroop en sorbetijs

Maak jouw kerstdessert met de alternatieven voor roomboter van Blue Band & Violife.



Kerst chocolademousse

🎵 Voorbereiding 5 minuten

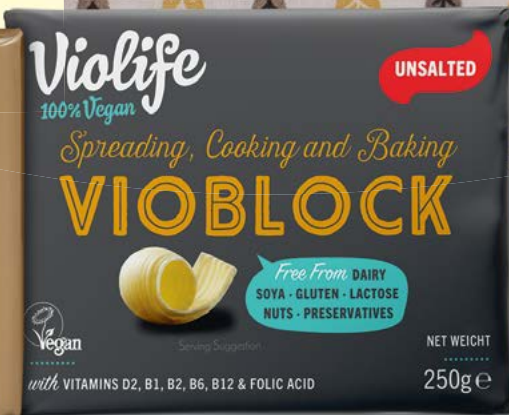
🕒 Klaar in 1 uur en 20 minuten 👤 4 porties

Ingrediënten

- 20 gram witte basterdsuiker
 - 30 gram Blue Band Plantaardige Roomboter of Violife Vioblock
 - 150 gram pure chocolade
 - 50 ml room
 - 6 eieren
 - 125 gram frambozen
- 1 Voeg het opgeklopte eiwit bij het chocolademengsel en roer met een spatel. Belangrijk: zorg dat het allebei op kamertemperatuur is. Als de chocolade te warm is, wordt het eiwit terug vloeibaar. Is het te koud, dan gaat het mengsel klonteren.
 - 2 Verdeel in potjes en laat gedurende 2 uur opstijven in de koelkast.
 - 3 Schaaf ondertussen de overgebleven chocolade in stukjes, met bijvoorbeeld een kaasschaaf. Of hak er kleine stukjes van.
 - 4 Haal de mousse uit de koelkast en maak af met de geschaafde chocolade en de frambozen.

Bereidingswijze

- 1 Hak 100 gram chocolade in kleine stukjes en smelt ze samen met de boter au bain-marie.
- 2 Giet de room erbij.
- 3 Splits de eieren, zodat je 2 eigelen hebt en 4 eiwitten.
- 4 Klop de eiwitten op samen met de suiker. Doe de eigelen bij het chocolademengsel en roer met een spatel.



Nagerecht



Zucotto gevuld met mascarpone

bigarreaux, noten en pure chocolade



NAGERECHT -
4 PERSONEN - 30 MINUTEN
90 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

- 2 pakken reuze mergpijpjes
- 500 gr mascarpone
- 4 el slagroom
- 50 gr rozijnen
- 2 el rode wijn
- 1 sinaasappel
- 8 rode en 4 groene bigarreaux
- pot kersen
- 50 gr geroosterde amandel schaafsel
- 50 gr geroosterde hazelnoten
- 75 gr pure chocolade
- Extra: 1 glazen schaal van 1 liter inhoud, vershoud folie

BEREIDINGSWIJZE

Week de rozijntjes in de wijn. Bekleed de glazen kom royaal met plasticfolie, laat ook folie over de rand hangen. Snijd de mergpijpjes in de lengte doormidden. Bekleed de kom met de plakken mergpijpjes. Zorg dat de cake kant naar buiten ligt voor een extra mooi effect. Druk ze een beetje aan. Bewaar ook plakken mergpijpjes om de taart af te sluiten. Roer de mascarpone los in een grote kom met de slagroom. Rasp het oranje gedeelte van de sinaasappel boven de mascarpone. Hak de bigarreaux, de geroosterde amandelen, hazelnoten en de chocolade fijn maar niet te fijn! Voeg alles bij de mascarpone. Schep het goed om. Schep het mascarpone mengsel in de kom en dek af met de rest van de plakken mergpijpjes. Vouw dicht met de folie en zet de kom 90 minuten in de vriezer. Haal hem uit de vriezer en laat 10 minuten rusten. Vouw de folie open en leg er een bord op, draai hem om en haal de kom eraf. Verwijder voorzichtig de folie. Zet de taart op een taartplateau en bestrooi met cacao poeder. Versier de bovenkant met cranberry's en granaatappelpitjes. Geniet. Smaakt heerlijk met een kop koffie of earl grey thee.

Kijk voor meer recepten op **lekker makkelijk.nl**



Zo lekker is de winter.



De Dagwinkel in het Gelderse Afferden blijft open!

Het is vrijdag, de dag voor Sinterklaas in 1981. Wilma en Tonnie Janssen beginnen een slagerij in het pand van Gratje Geurts aan de Koningsstraat 33 in het Gelderse Afferden. Werken voor een eerlijk en goed stukje vlees voor klanten in het dorp en ver daarbuiten. Tonnie Janssen werd een begrip in de regio. Veertig jaar later bij het 40-jarig jubileum: 'Ik hoef er niet rijk mee te worden, als ik maar schik heb. Het is hier altijd goed.' Een tevreden man, die zo nog veertig jaar slager zou willen zijn. In 2011 heeft hij de supermarkt geopend om de bewoners van het dorp van dienst te zijn voor de dagelijkse boodschappen. Eerst als Troefmarkt, nu als Dagwinkel. Na het jubileum wilde Tonnie gaan genieten van zijn pensioen en de slagerij overdragen aan een ambachtsman. Die heeft hij niet kunnen vinden, maar de Dagwinkel is behouden voor het dorp. Jeroen van Driessen en Theo van Dinteren hebben de zaak overgenomen en een geschikte vent gevonden als bedrijfsleider, René van den Broek uit Winssen. Met jarenlange ervaring bij verschillende supermarkten gaat hij met het team aan de slag, zijn er volop plannen voor de toekomst. En Tonnie? Die blijft betrokken, kan rustig afbouwen en af en toe uitslapen.



René, Jeroen, Theo en Tonnie. Foto: John van Gelder

Hendrickx De Bakker op de Antillen en in Suriname

Van Tol Versunie is de organisatie achter de formules Dagwinkel, Springer en RECRA, maar wist je dat zij ook voor ondernemers met supermarkten op de Antillen en in Suriname actief zijn? Al bijna vijftig jaar worden producten van Nederlandse A-merken door van Tol Import - Export geleverd, maar ook in vers en diepvries gaat er steeds meer over zee. Afgelopen zomer zijn in opdracht van den Tweel Supermarket Group na Bonaire ook in de drie andere supermarkten op Aruba en Curaçao het Hendrickx Bakkerij concept gerealiseerd. En ook op Sint Maarten is in twee supermarkten van Carrefour het Hendrickx De Bakker concept te vinden. Henk Kroesen is onze meesterbakker en die heeft het super naar zijn zin in het Caraïbisch gebied, maar komend jaar zullen er ook in Nederland in steeds meer winkels versgebakken brood en broodjes van Hendrickx De Bakker verkrijgbaar zijn.



Van den Tweel Supermarket Group op Aruba en Curaçao



Van den Tweel Supermarkt Group, Aruba Carrefour, Sint Maarten



Foto: Roos van Bijnen, RTV Utrecht

Waar een klein dorp groot in kan zijn. Stichting Dagwinkel Schoonrewoerd.

De oplopende kosten zijn voor veel kleine ondernemers in de stad, dorpen en het buitengebied aanleiding om te kijken wat nog wel mogelijk is, en hoe je het hoofd boven water kunt houden.

Voor Ad en Tineke de Jong uit het Utrechtse dorp Schoonrewoerd werd het afgelopen zomer duidelijk dat er echt iets moest gebeuren om het tij te keren. Ad is geboren en getogen in het dorp en woont zijn leven lang boven winkel. Lief en leed wordt besproken aan de keukentafel, grootste plannen en kleine successen. Ludieke acties en prachtige initiatieven. Nimmer ter meerdere eer en glorie van 'Ad de Kip', zijn geuzennaam, maar steeds weer in het belang van zijn medebewoners, de leefbaarheid en het sociale leven in het dorp. Het plan voor het behoud van de Dagwinkel en het oprichten van een stichting wilden zij dan ook graag delen met zoveel mogelijk mensen in Schoonrewoerd en omgeving. En dat geschiedde. Op de website deden ze 31 oktober jl. verslag.

Stil van de betrokkenheid en steun

'Indrukwekkend en boven alle verwachting was het aantal mensen dat op 26 september de weg naar het Partycentrum vond om de bijeenkomst over de plannen voor de Dagwinkel in ons dorp bij te wonen. Waar we echt stil van zijn geworden, is het bedrag dat is toegezegd door ruim 200 inwoners van Schoonrewoerd en de omliggende dorpen. Een bewijs van grote betrokkenheid en draagvlak voor het behoud van de Dagwinkel als centraal punt op het dorp. Het totaal dat is toegezegd is € 35.000,- voor het jaar 2023 en 2024, € 70.000,- voor de komende twee jaar. Waar een klein dorp groot in kan zijn! Dit is een enorme steun in de rug. We gaan nu de plannen verder uitwerken.'

Samen werken aan het nieuwe plan

Er werd veel besproken op de 26e september, het plan om de vennootschap onder firma om te zetten naar een stichting, het aanbod van vrijwilligers om mee te werken in de winkel, en alle adviezen en medewerking om tot een ondernemersplan en exploitatiebegroting te komen waarin investeringen en bezuinigingen zijn opgenomen om de stijgende energiekosten beheersbaar te houden. Ad hoopt dat door alle aandacht in de media ook de landelijke politiek ziet wat er op het platteland gebeurt en wat er bij kleine ondernemers speelt. Hij vindt dat er ook vanuit de overheid iets moet gebeuren om de kleine ondernemers te helpen. Anders gaan de winkels met een kleinere portemonnee echt verdwijnen.

Benieuwd naar de ontwikkelingen bij Ad en Tineke? Kijk op dagwinkelschoonrewoerd.nl

Winters Kerstontbijt

Een lekker begin van de dag met vleeswaren en kaas van Meesterhand, salades, zalm, roerei, zuivel, sapjes, fruit en broodjes en kerstomaatjes uit de oven. En de feeststol met amandelspijs. Koffie of thee? Aan tafel!

Kijk voor ontbijt-recepten op

lekker makkelijk.nl



RIJK AAN PROTEÏNE

PROBEER NU!



Ontdek de plantaardige alternatieven voor roomboter van Blue Band & Violife





Lekker,
het is weer zover.



De vertrouwde Unox Gelderse rookworst:
nu nóg voller van smaak

Op stap



Sprookjeskerst in Valkenburg

Valkenburg Limburg

Van 18 november 2022 t/m 8 januari 2023 is het Geulstadje Valkenburg weer van onder tot boven in kerstsferen gehuld. Geniet gezellig en ontspannen van de vele lichtjes, de muziek en al het lekkers, boven- én ondergronds!
kerststadvalkenburg.nl



Schaatsen op het Museumplein

Amsterdam

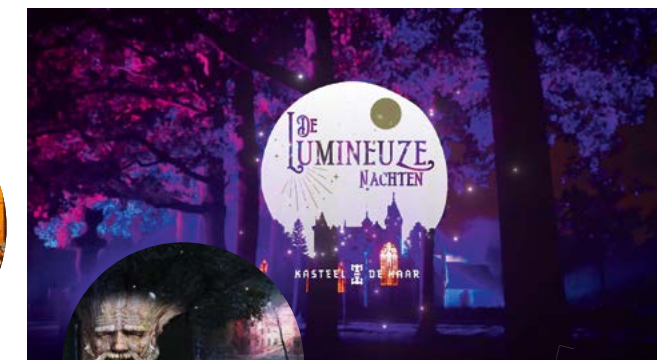
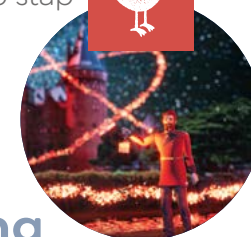
Ice*Amsterdam, een moderne traditie op het meest iconische plein van Amsterdam, het Museumplein, keert dit jaar weer terug. Je kunt er schaatsen tot en met 5 februari 2023. Dé ontmoetingsplek waar je samen met je vrienden en familie kunt genieten van een warme chocolademelk of lekker kunt eten in de bistro. Schaatsen onder de replica van de even iconische Magere Brug of met het beroemde Rijksmuseum op de achtergrond. Daar kun je uiteraard ook een bezoek aan brengen.
iceamsterdam.nl en rijksmuseum.nl



Verwondering van begin tot einde

Haarzuilens

Kasteel de Haar (Utrecht) vormt deze kerstvakantie het unieke decor van een magische vertelling. Tijdens een wandeling door het kasteelpark nemen indrukwekkende projecties je mee terug in de tijd. Ontdek de geschiedenis van dit sprookjeskasteel en vier het kerstfeest met de internationale jetset. Het worden adembenemende avonden vol betovering voor het hele gezin! Verwonder je en laat je meevoeren op een winteravond die je nooit meer zult vergeten.
delumineuzenachten.nl



Light nights Aqualuna

Rhenen

Als de maan tevoorschijn komt en de dieren gaan slapen, komt een magische waterwereld tot leven in Ouwehands Dierenpark. Laat je overspoelen door een wereld vol kleur en prachtige wezens. Light Nights AquaLuna is een lichtspektakel voor jong en oud. Val van de ene golf van verbazing in de andere door adembenemend entertainment en de spetterende familietheatershow. Een onvergetelijk lichtspektakel en een bijzondere avond uit.
ouwehand.nl



Recycle jouw SENSEO® verpakking*



*VERPAKKING

De SENSEO® verpakkingen met recycle sticker kunnen bij het plastic afval



PADS

Alle SENSEO® Original pads kunnen bij het GFT afval

Everyday

Het goedkoopste merk in je winkel



Onze huismerken. Kwaliteit voor een zachte (lage) prijs.

SUCCES
GEGARANDEERD!



Silvo.Nederland



MEER WETEN EN RECEPT-INSPIRATIE?

KIJK OP WWW.SILVO.NL

Probeer ook eens onze mix voor kip of mix voor gehakt



Conditorei Coppenrath & Wiese

Lekker uit de Conditorei ... mmmhhhh!

SLAGROOM SCHNITT

2 APPLE STRUDEL

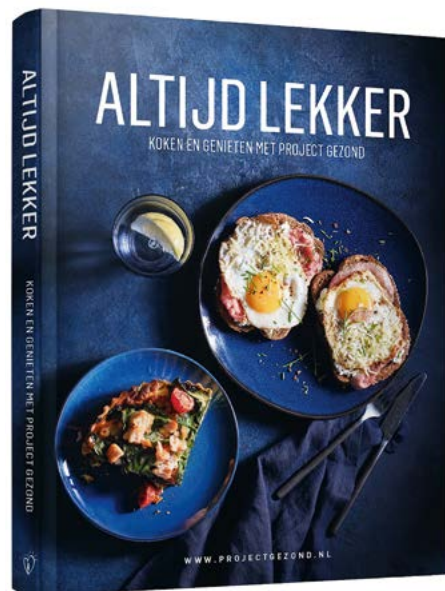
STRAWBERRY CHEESECAKE

Vriesvers

www.coppenrath-wiese.com

Filippine Prijspuzzel

Maak kans op een exemplaar van het kookboek 'ALTIJD LEKKER'. Het staat van begin tot eind vol met geweldige recepten die je stuk voor stuk wilt proberen. Denk aan heerlijke wereldgerechten zoals kip piri piri, taco's, ovenrisotto met chorizo en een Griekse groenteschotel met tzatziki. Maar ook klassiekers zoals boeuf bourguignon, quiche lorraine en kabeljauw met mosterdsaus staan in dit boek.



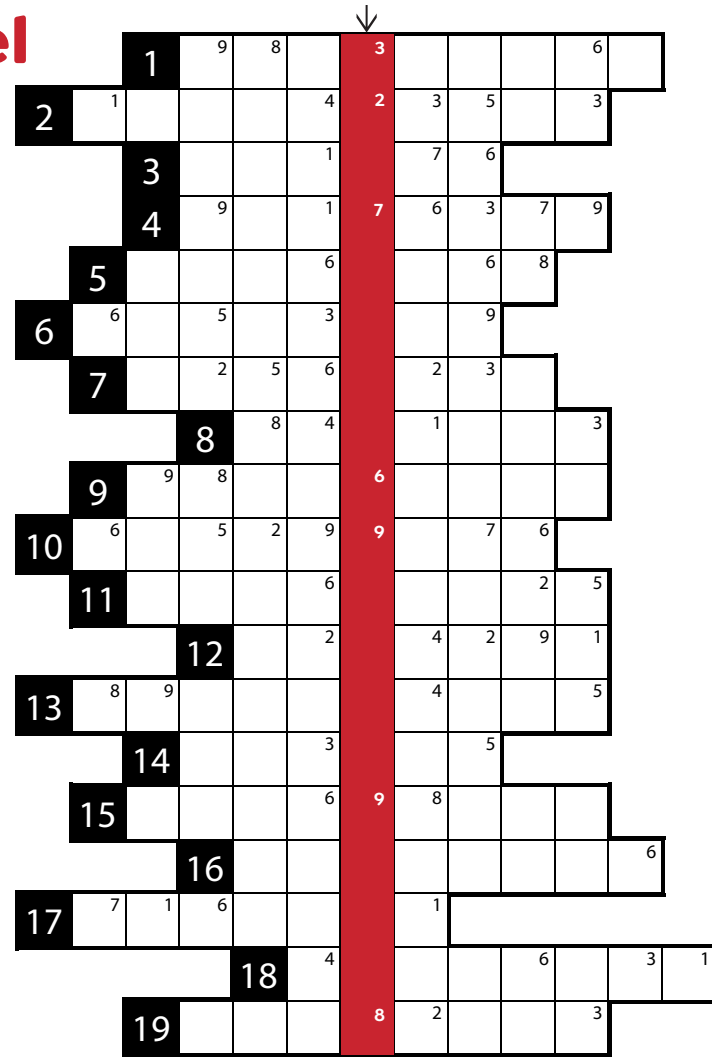
Ga naar LekkerMakkelijk.nl of scan de QR-code. Je kunt de oplossing met je naam, e-mail én de naam van jouw ondernemer in de buurt ook sturen naar: info@lekkermakkelijk.nl

en het kan natuurlijk ook met een kaartje via de post: **Lekker Makkelijk, Postbus 64, 2410 AB, Bodegraven**. De sluitingsdatum van deze prijzpuzzel is vrijdag **30 december 2022**.

De prijswinnaars krijgen persoonlijk bericht en worden bekend gemaakt op LekkerMakkelijk.nl en in het winternummer van Lekker Makkelijk.



Oplossing gevonden?
Scan deze QR-code en doe mee!



© www.puzzelpro.nl

Filippine aanwijzingen

Gelijke cijfers staan voor gelijke letters. Probeer aan de hand van de omschrijvingen alle woorden te vinden.

Bij een correcte invulling lees je van boven naar beneden in de gekleurde hokjes de oplossing.

1. Europeaan
2. Sterrenbeeld
3. Toneelspeler
4. Planeet
5. Ding
6. Kledingstuk
7. Hevige hoofdpijn
8. Loofboom
9. Zuinig
10. Spelleider
11. Meer dan nodig
12. Muzikant
13. Medisch beroep
14. Deel van de week
15. Welvaart
16. De wintermaand
17. Nederlandse provincie
18. Assistent in een laboratorium
19. Eindwinnaar

Iets te vieren en geen zin in gedoe in keuken?

De oplossing is in de buurt. Bestel bij ons een grillpan vol lekkernijen!

Je kunt kiezen voor de Borrel, Luxe borrel, Oosters, Kip of Miniballetjes en kipsaté.



Colofon



Lekker Makkelijk Magazine verschijnt vijf keer per jaar en is gratis verkrijgbaar in vrijwel alle Dagwinkels, RECRA recreatie- en SPRINGER rijdende winkels. Herkenbaar aan de LekkerMakkelijk.nl-deursticker.

Uitgever

Van Tol Versunie
Michael van den Hurk,
Peter Kaandorp,
Michaël Kruysen
Online:
Leeroy van Kippersluis

Concept, content en realisatie

Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, foodstyling en styling

Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max

Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie

Richard Wortel

Druk en afwerking

Senefelder Misset

Redactieadres

redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2022 VAN TOL VERSUNIE. Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Hoewel Lekker Makkelijk zeer zorgvuldig wordt samengesteld, staan uitgever en redactie niet in voor eventuele onvolkomenheden en kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Volg ons ook op social media:
@lekkermakkelijknl



Prettige feestdagen en een gezellig oud en nieuw!

Service @



Vind je winkel

Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, Lekker Makkelijk-winkels, SPRINGER rijdende winkels en RECRA foods and good stores met het Lekker Makkelijk.nl logo op de deur. Bij deze ondernemers is het magazine gratis verkrijgbaar. Alle informatie en openingstijden van de ondernemers vind je op LekkerMakkelijk.nl.



Suggesties & ideeën

Heb je nieuwtjes, leuke foto's, suggesties of ideeën voor plaatsing op LekkerMakkelijk.nl of in het magazine? Dan kun je die sturen naar redactie@lekkermakkelijk.nl



